



Ensalada de tomate y pepino 12 porciones



La Universidad de Nebraska no discrimina basado en estado protección. Para más información visite este sitio: go.unl.edu/nondiscrimination. © 2019



Ensalada de tomate y pepino 12 porciones



La Universidad de Nebraska no discrimina basado en estado protección. Para más información visite este sitio: go.unl.edu/nondiscrimination. © 2019



Ensalada de tomate y pepino 12 porciones



La Universidad de Nebraska no discrimina basado en estado protección. Para más información visite este sitio: go.unl.edu/nondiscrimination. © 2019



Ensalada de tomate y pepino 12 porciones



La Universidad de Nebraska no discrimina basado en estado protección. Para más información visite este sitio: go.unl.edu/nondiscrimination. © 2019

Ensalada de tomate y pepino 12 porciones

Ingredientes:

- 4 tomates grandes cortados en cubos
- 1 pepino trozado
- 1 taza de cebolla colorada picada
- 1 taza de pimiento verde picado
- 1/3 taza de perejil fresco picado
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 2 dientes de ajo picado
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta
- 1/2 cucharadita de azúcar

Indicaciones:

1. En primer lugar, lávese las manos con agua tibia y jabón. Enjuague todos los vegetales bajo el chorro de agua fría.
2. Corte los vegetales y colóquelos en un tazón mediano.
3. En un tazón pequeño, mezcle los ingredientes para el aderezo.
4. Vierta el aderezo sobre la ensalada. Mezcle bien.
5. Para resaltar los sabores, lleve al refrigerador durante al menos una hora antes de servir.
6. Guarde las sobras en un recipiente hermético en el refrigerador.

Ensalada de tomate y pepino 12 porciones

Ingredientes:

- 4 tomates grandes cortados en cubos
- 1 pepino trozado
- 1 taza de cebolla colorada picada
- 1 taza de pimiento verde picado
- 1/3 taza de perejil fresco picado
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 2 dientes de ajo picado
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta
- 1/2 cucharadita de azúcar

Indicaciones:

1. En primer lugar, lávese las manos con agua tibia y jabón. Enjuague todos los vegetales bajo el chorro de agua fría.
2. Corte los vegetales y colóquelos en un tazón mediano.
3. En un tazón pequeño, mezcle los ingredientes para el aderezo.
4. Vierta el aderezo sobre la ensalada. Mezcle bien.
5. Para resaltar los sabores, lleve al refrigerador durante al menos una hora antes de servir.
6. Guarde las sobras en un recipiente hermético en el refrigerador.

Ensalada de tomate y pepino 12 porciones

Ingredientes:

- 4 tomates grandes cortados en cubos
- 1 pepino trozado
- 1 taza de cebolla colorada picada
- 1 taza de pimiento verde picado
- 1/3 taza de perejil fresco picado
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 2 dientes de ajo picado
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta
- 1/2 cucharadita de azúcar

Indicaciones:

1. En primer lugar, lávese las manos con agua tibia y jabón. Enjuague todos los vegetales bajo el chorro de agua fría.
2. Corte los vegetales y colóquelos en un tazón mediano.
3. En un tazón pequeño, mezcle los ingredientes para el aderezo.
4. Vierta el aderezo sobre la ensalada. Mezcle bien.
5. Para resaltar los sabores, lleve al refrigerador durante al menos una hora antes de servir.
6. Guarde las sobras en un recipiente hermético en el refrigerador.

Ensalada de tomate y pepino 12 porciones

Ingredientes:

- 4 tomates grandes cortados en cubos
- 1 pepino trozado
- 1 taza de cebolla colorada picada
- 1 taza de pimiento verde picado
- 1/3 taza de perejil fresco picado
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 2 dientes de ajo picado
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta
- 1/2 cucharadita de azúcar

Indicaciones:

1. En primer lugar, lávese las manos con agua tibia y jabón. Enjuague todos los vegetales bajo el chorro de agua fría.
2. Corte los vegetales y colóquelos en un tazón mediano.
3. En un tazón pequeño, mezcle los ingredientes para el aderezo.
4. Vierta el aderezo sobre la ensalada. Mezcle bien.
5. Para resaltar los sabores, lleve al refrigerador durante al menos una hora antes de servir.
6. Guarde las sobras en un recipiente hermético en el refrigerador.